

**APPETIZER**

<b>Allgäuer Bergkäse, eingelegtes Gemüse</b>	Ⓢ	10 €
<b>Trüffelpommes</b>	Ⓢ	10 €
<b>Crispy Rice, Aubergine, Miso</b>	Ⓢ VEGAN	10 €
<b>Croquetas, Ajoblanco</b>		
- Steinpilz	Ⓢ	10 €
- Chorizo		10 €
<b>RIVA Mini Burger</b>		12 €
„Into the Wallis!“		
- Raclette, Preiselbeeren, Walnuss Chutney		+ 2 €
<b>Bretonische Austern Fine de Claire Nr. 2</b>		
- Natur		Stck. 5 €
- „Rockefeller“ mit Sellerie-Petersilienkruste gratiniert		Stck. 6 €
<b>Pinsa Bianco</b>		
Wintertrüffel, Fontina, Ricotta	Ⓢ	26 €

**VORSPEISEN**

<b>Kürbis-Kokosschaumsuppe</b>		
Linsen, Kernöl, Ahornsirup	Ⓢ VEGAN	12 €
<b>Reichenauer Feldsalat</b>		
Granatapfel, Karotte, Kartoffelknusper	Ⓢ VEGAN	14 €
- im Ofen gebackener Kürbis	Ⓢ VEGAN	+ 4 €
- gekochtes Landei, Speck und Waldpilze		+ 8 €
<b>Shroom Tatar</b>		
Portobello Pilze, Liebstöckel, Senf	Ⓢ VEGAN	16 €
- Bio Eigelb, Wintertrüffel	Ⓢ	+ 8 €
<b>Ziegenkäse karamellisiert</b>		
Feigen, alter Balsamico, Piemonteser Haselnüsse	Ⓢ	20 €
<b>Carpaccio „Cipriani“</b>		
Rinderfilet, Senfmayonnaise, Parmesan		
eingelegte Kirschtomaten		20 €
<b>Sashimi Selektion</b>		
- Thunfisch, Ponzu, Tofu, Yuzu		22 €
- Hamachi, Blutorange, Pistazie, Kimchisaft		24 €

## HAUPTGERICHTE

### Aubergine

Gebacken mit Miso, Ingwer, Amaranth 🌱 VEGAN 18 €

### Casarecce Pasta

Burrata, Zitronenpesto, Pistazie, Portulak 🌱 18 € 24 €

### Tortellacci

Parmesansauce, Wintertrüffel 🌱 24 € 30 €

## FISCH

### Zanderfilet

Kürbis, Lauch, Fregola Sarda 30 €

### Kabeljau

Safran-Muschelfond, Schwarzkohl, crispy Risotto al Salto 32 €

### Bergforellenfilet

Forellenkaviar, Wurzel Allerlei, Petersilie 32 €

## FLEISCH

### Ragout vom Reh aus eigener Jagd

Cranberry, Romanesco, Kräuterseitlinge, Spätzle 30 €

### Entenbrust

Quitte, Rosenkohl, Schupfnudeln 34 €

### Rinderfilet dry aged „Edition Classic“

Reichenauer Gemüse, Pommes Frites 160 g / 250 g 44 € 60 €  
 Café de Paris Butter, Schalottenjus oder Kräuterbutter

### Rinderfilet dry aged „Edition Winter 24“

Gebackenes Rindermark, Schwarzwurzeln 160 g / 250 g 48 € 64 €  
 Briocheknödel

## UNSERE LIEBLINGSGERICHTE

### Spaghetti aglio olio

Parmesan, Chili, Knoblauch



15 € 18 €

- gebratene Garnelen

21 € 28 €

### Grünes Thai-Curry

Pak Choi, Bohnen, Thaibasilikum, Jasminreis



VEGAN

22 €

- crispy Tofu



+ 4 €

- gebratene Garnelen

+ 8 €

### Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites

31 €

### Zürcher Geschnetzeltes

Rösti

32 €

**SWEETS**
**Kugel Eis**

von der Bio-Eis Manufaktur Yammi



4 €

Tahiti Vanille

Dunkle Schokolade

Stracciatella

Pistazie

Zitronensorbet



Mangosorbet


**Mini Crème brûlée**


6 €

**Gebackene Apfeltasche**

Mandel-Vanilleeis, Zimtblüte, Sultaninen



14 €

**Valrhona Schokoladenfondant**

Espresso, Haselnuss, eingelegte Griottekirsche



14 €

**„Die Diva vom RIVA“**

Champagnersabayon, Traubensalat, Vanilleeis



14 €

**Tarte RIVAZienne**

Granatapfel, Vanille



14 €

**Crème brûlée für Zwei**

Mangosorbet, verschiedene Toppings



20 €

**Oder darf es einfach nur ein guter Espresso sein?**

3 €

Genießen Sie unseren Espresso als:

**Affogato**

Espresso, Vanilleeis, halbgeschlagene Sahne



10 €

**The Gourmand**

Espresso, 4 kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie



16 €

**DESSERTWEINEMPFEHLUNG**

2021 Hommage à Luise

0,1 l

9 €

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

0,75 l

54 €